いつもとなりに

あすとも

'10 冬号

「特集」
冬の元気、北海道のちゃんちゃん焼き

アストモスガス

［特集］北海道料理

冬の元気、北海道のちゃんちゃん焼き

ガスの火で、おいしさ閉じ込める蒸し焼きに

北風が冷たい冬は、たっぷりの栄養をとって元気をつけたいもの。今回は北海道の魚と野菜を使って作る「ちゃんちゃん焼き」をご紹介します。漁師町で生まれたちゃんちゃん焼きは、北海道の郷土料理のひとつ。鮭やホッケなど北海道の魚とたっぷりの野菜を使い、味噌やバターで味つけし、蒸し焼きにして仕上げます。東京・大井町の北海道料理の店「藤半」のご主人、佐藤さんに、北海道の食文化とちゃんちゃん焼きのおいしい作り方を教わりました。

ご主人の佐藤洋司さんは根室のご出身。新鮮な素材を使った料理はもちろん、ご主人の人柄に惹かれて店を訪れる方も少なくありません。

鮭を食す縄文文化

北海道は日本の中でも独自の歴史を歩んできました。大陸から稲作の技術が伝わり、日本は縄文時代から弥生時代に移行しましたが、寒さの厳しい北海道では稲作が成り立たなかったため、漁、狩猟と採集や栽培を中心とする縄文文化がそのまま発達して続縄文文化へと引き継がれていきました。

北海道の縄文人は、アワやヒエ、キビなどを栽培し、海岸の貝類や河川をさかのぼる鮭などを獲って食料にしていたようです。その後に栄えたアイヌ文化において鮭はカムイチェプ（神の魚）と呼ばれ、獲った鮭の多くは燻製にして保存食としていました。このように北海道では古くから鮭は貴重な食材とされてきたのです。

北前船と開拓の歴史

かつて蝦夷（えぞ）と呼ばれた北海道。江戸時代から明治時代までは、日本海沿岸を北海道から大阪まで往復する北前船により、ニシンや昆布などを運び、諸国から米や酒、塩、日常生活品などが運ばれ、交易におおいに役立っていました。

明治時代に入ると蝦夷の地は北海道と名を改め、富国強兵の道を歩み始めた新政府の政策により、石炭や木材など資源の開発のために中央官庁として北海道開拓使が設置されました。政府が募集した開拓移民が本州各地からやってきて、想像を絶する苦労をしながら開墾を行いました。開拓民たちは自分たちの生まれ故郷の土地の料理の味わいや習慣を取り入れ、北海道の風土に合わせ、そうして独自の新しい料理や食文化が生まれていったようです。

ちゃんちゃん焼きのルーツ

開拓時代、北海道ではいち早くタマネギやジャガイモ、キャベツ、とうもろこしなど厳しい自然環境に対応する西洋野菜の栽培が始まりました。このような野菜と北海道名産の食物を合わせた料理が多く作られ、ちゃんちゃん焼きもそのひとつといわれます。

主に十勝、釧路、根室あたりの道東の漁師町で漁師たちが食べていた料理で、名前の由来は「お父ちゃんが焼いて料理するから」「鮭を焼くときに鉄板がちゃんちゃんと音を立てるから」

Let's cookin'! "CHAN CHAN YAKI"

鮭と野菜たっぷり、ちゃんちゃん焼きの作り方

主な材料｜ちゃんちゃん焼き：鮭、キャベツ、にんじん、長ネギ、椎茸、味噌だれ、バターなど

1 キャベツは大きめのざく切り、長ネギは斜め切り、にんじんは短冊切り、椎茸は軸を残し縦に切ります。

2 鮭は大きめの切身1切れが1人前の目安。当店では銀聖という鮭を使い、鮭はそぎ切りにします。

3 赤味噌、白味噌をブレンドしたたれを作ります。味噌と砂糖、酒、水を合わせてゆずこしょうを隠し味に。

4 アルミホイルに油をひいて、野菜を入れて鮭を置き、バターを横に置きます。味噌だれをまわしかけます。

5 ガス台に焼き網をかけて、ガスの強火で蒸し焼きに。最初はホイルを閉じて、しばらくしたら開けます。

できあがり

Yes! Hokkaido 北海道の名物料理

―白子焼き―

タラの白子を串に刺して焼き上げた料理。クリーミーでコクのある白子はお酒のつまみにぴったり。

―八角（はっかく）姿焼き―

北海道の地魚、八角。食べ終わった後の骨は揚げて、頭や皮は焼いて余すところなくいただけます。

―塩辛盛り合わせ―

いかの沖漬け、ホヤの塩辛、めふん（鮭の腎臓の塩辛）、かに味噌、北海道の珍味の盛り合わせ。

など諸説あります。ちゃんちゃん焼きは、漁師たちの労働の疲れを癒し、元気を生み出す料理だったのですね。

ガスの強火で蒸し焼きに

ちゃんちゃん焼きのおいしい作り方をお教えしましょう。北海道ではアウトドアで、豪快に鉄板で作る場合も多いですが、当店ではアルミホイルを使ってガスの強火で蒸し焼きにします。鮭とキャベツ、にんじん、長ネギ、椎茸などの野菜を用意します。この他に野菜はもやしやピーマンなど冷蔵庫にあるものならなんでもいいですが、キャベツは甘みがあり、歯ごたえが残っておいしくできるのでおすすめです。

アルミホイルに野菜と鮭を入れ、赤味噌と白味噌をブレンドした特製のたれとバターを入れて15分ほど蒸し焼きにします。ブレンドでなくてもお好みの味噌でどうぞ。ネギ味噌を使ってもおいしいですよ。

最初はホイルを閉じて焼き、火が通ったところでホイルを開けて仕上げます。ガスの強火で蒸し焼きにすることで素材の旨味を閉じ込めますし、短時間で仕上がるので栄養分を逃しません。ガスの火でおいしさを包みこむ、簡単でおいしい料理です。

◆

ちゃんちゃん焼きを頬張ると、鮭と野菜の旨味が一体となって口の中に広がります。冬を元気にするちゃんちゃん焼き、簡単に作れるのでご家庭でもぜひどうぞ。

もう一品

―ガスの火で煮込む石狩鍋―

鮭の切身、白子。とうもろこし、ジャガイモなど北海道の海の幸、大地の恵みをふんだんに味わえます。

ガスの火でおいしくヘルシーに蒸し焼き料理を

火力が強いLPガスでの蒸し焼き料理は炎の熱が食材に伝わり、旨味が凝縮されます。栄養分もほぼそのままで、とてもヘルシーに仕上がります。目に見えて調節もしやすいガスの火は、鍋物や煮込み料理にも最適。ガスの火を使う料理で、家族みんなが元気に。

写真提供：株式会社ハーマン

取材にご協力いただいたお店

■東京・大井町 北海道料理 藤半■

昭和48年創業という北海道料理の老舗「藤半」。テレビや雑誌などによく登場する人気店であり、北海道各地から毎日空輸される鮮度の高い食材を使ったおいしい料理や、えぞ鹿、生ホッケなど珍しい食材が食べられると大勢のお客さまでにぎわっています。各地から食材を取り寄せているので、広い北海道のほぼ全域の料理が食べられるのも魅力。地酒や焼酎も豊富に取り揃え、宴会にも幅広く対応しています。

■藤半
東京都品川区東大井5−14−19
TEL／03・3471・6888
営業時間／月〜金 17:00〜23:30
料理のラストオーダーは23:00
土・祝 17:00〜22:30
料理のラストオーダーは22:00
定休日／日曜
ホームページ／http://www.tou-han.com

参考資料「伝承写真館 日本の食文化〈1〉北海道・東北1」農文協

エコのツボ 15

新年に向けてわが家を見直し! すっきりエコ点検&エコ掃除

年末の大掃除および新年に向けて、わが家を見直してみませんか。
エネルギーのムダを省いて、すっきりしたわが家で、省エネ生活を送りましょう。

CHECK ■ 01

きれいなガスコンロでお料理もスピーディ!

ガスバーナーが目詰まりしていると熱効率が悪くなります。バーナーヘッドはビニール袋の中でワイヤーブラシを使って磨きましょう。目詰まりしているときは竹串などで汚れを取り除きます。表面がフラットなSiセンサーコンロなら、お手入れもラクラクです。

CHECK ■ 02

照明器具を掃除&省エネタイプに交換

ホコリのたまった照明器具はランプの光を効率的に反射できず、明るさが低下してしまいます。こまめな掃除を心がけ、光を有効に使いましょう。また電球は省エネ性の高い蛍光ランプやLEDランプに替えると、同じ明るさで省エネ・節約ができます。(54W白熱電球を12W電球形蛍光ランプに替えると、年間で約1,850円の節約、31.8kgのCO_2削減に。)

CHECK ■ 03

お米のとぎ汁は捨てないでお掃除に活用

お米のとぎ汁を捨てずに霧吹きに入れて、フローリングの床に吹きかけます。乾いた雑巾で拭くと、とぎ汁に含まれる油分により、ワックスを使わなくてもツヤツヤになります。またお風呂掃除に使うと、浴槽の水アカもきれいに。

CHECK ■ 04

詰め込みすぎた冷蔵庫はエネルギーもたくさん必要に

冷蔵庫に食品を詰め込みすぎると、たくさんのモノを冷やそうとしてエネルギーが必要になるうえ、冷気の流れが悪くなって余分な電力を消費します。また何がどこにあるのかわからず、賞味期限切れになりがち。エネルギーも食品もムダを省いて大切に。(詰め込んだ場合と半分にした場合を比較すると、年間で約960円の節約、19.9kgのCO_2削減に。)

CHECK ■ 05

畳の黄ばみには酢水がおすすめ

バケツ1杯の水に大さじ2杯くらいの酢を入れて雑巾をひたし、固くしぼって畳を拭きます。黄ばみや汚れが落ちたら、乾拭きをして畳に水分が残らないようにしましょう。また洗面台や水道の蛇口も酢水で拭けばくもりがとれてピカピカに。

CHECK ■ 06

いらなくなった衣類や布で、すっきりお掃除!

いらなくなったバスタオルやTシャツ、ポロシャツなどを小さく切って雑巾やふきんに。鍋や皿を洗う前に一拭きしてから洗えば、洗剤も少なくてすむので水も汚さず、一石二鳥に。きれいな布はランチョンマットなどに作り替えてもおしゃれです。

身近な素材で掃除を行ったり、大切なエネルギーを効率よく使って、2010年もますます家計にも地球にもやさしい住まいづくりを心がけましょう。

※(財)省エネルギーセンター・ホームページ、他参照　本文中の数字はおおよその目安であり、諸状況によって異なります。

LPガスでしあわせ⑮

「エネファーム」と「太陽光発電」の〝ダブル発電〟で、節約&快適!

テレビなどのメディアで話題の家庭用燃料電池「エネファーム」。LPガスの中の水素と空気中の酸素を反応させて電気をご自宅で発電できるこのシステムは、発生した熱でお湯も作れて、お風呂やキッチン、暖房などにも利用できると大評判です。このエネファームと、太陽のエネルギーを利用して発電できる「太陽光発電」とを併用し、〝ダブル発電〟を行っているご家庭があると伺い、鹿児島県鹿屋市の山口さん宅を訪ねました。

ふたつのシステムを導入して

九州アストモスガス株式会社大隅支店の社員である山口さん。お仕事柄、環境や省エネルギーへの意識が高く、5年ほど前に太陽光発電を導入されました。さらにはエネファームも引き続き導入。ふたつのシステムにより、ご自宅でダブル発電を実現されています。

「自然エネルギーを利用する太陽光発電により自宅で電気を作る暮らしを実感していましたから、エネファームにも興味がありました。太陽光発電だけでも電気代が以前より月々平均3千円ほど安くなっていましたから、エネファームを併用したらどれだけ変化があるのか、とても関心がありましたね」と山口さん。

「太陽光発電のみ使っていたときは、電気代が家族4人でだいたい4,000円から5,000円でした。エネファームと併用している今は2,000円未満、しかも電力会社への売電代は約1万円になります」と山口さん。電気代だけ見ると、かなりの黒字になり、トータルで見ても光熱費がほぼゼロに。

「リビングに太陽光発電のモニターを置いているので目にしやすいですね。今日はどのくらい発電していて電力を消費しているのか一目でわかります」

▲エネファームは、燃料電池ユニットと貯湯ユニットの2つで構成されています。左の燃料電池ユニットで発電を行い、電気を作る際に出た熱を回収してお湯を作り、右の貯湯ユニットでお湯をためておきます。

▲屋根に設置された太陽電池が太陽の光エネルギーを受けて発電します。エネルギーが無尽蔵でクリーン、発電時に大気汚染物質を発生することもありませんので、安心して設置していただけます。

鹿児島県鹿屋市
山口 義博さん

光熱費がほとんどゼロに

エネファームを導入後、光熱費がぐんと安くなったそうです。

「昼間は太陽光発電もしますが、エネファームで作った電気が優先的に使われます。太陽光発電で作った電気が余ったら電力会社に売ることができます。わが家の場合、電気を売る料金の方が買う料金より高くなるので電気代だけで見るとほとんど毎月黒字です。ガス代などトータルで見てもほぼ光熱費ゼロを実現できているといえます」

昼と夜で役割を交代

設置されたご家庭の一日の電気とお湯

LIFE UP!

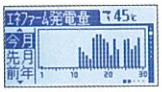
の使用パターンを学習し、最適な省エネ運転を行うエネファームの機能により、効率よく発電ができることも魅力。「太陽が出ている昼間は太陽光発電が主に発電し、その間はエネファームが抑えめに運転。日が暮れる夕方からはエネファームがしっかり稼働します。生活パターンに合わせる学習機能で、役割を交代するようにムダなく運転してくれるんです」

浴室には、エネファームで作ったお湯を使うミストサウナを設置。細かな霧で全身が包まれて、リラックス&リフレッシュできます。

キッチンやお風呂では、エネファームで作ったお湯がたっぷりと使われています。食器洗い乾燥機でもエネファームのお湯で食器がピカピカ。

「これからは自宅で電気を作る時代です。地球温暖化防止のためにも、エネファームも太陽光発電も、もっと普及されるといいですね」と山口さん。さらに快適になった暮らしにご満足のようです。

「エネファームで作ったお湯はLPガスの暖房器具にも使っています。このファンコンベクターで16畳のリビング全体を暖められるので冬はエアコンも使いません」



エネファームのリモコンのモニターで、発電量や貯湯量、電気の使用量などを確認できます。

お店からひとこと

九州アストモスガス株式会社
南九州支社 大隅支店のみなさん
TEL：0994-65-0151

お客さまのご要望にスピーディに対応し、エネルギー供給をはじめとした住環境作りのご提案を行い、元気をお届けしています。

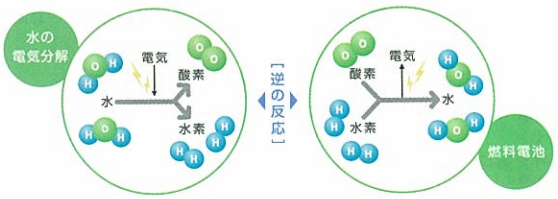
※本文中の電気代は山口さん宅の事例であり、地域や設置されたご家庭の電気などの使用状況により異なります。

エネファームと太陽光発電の併用で、もっともっと環境にやさしく

ENE·FARM

◎エネファームが電気を作るしくみ

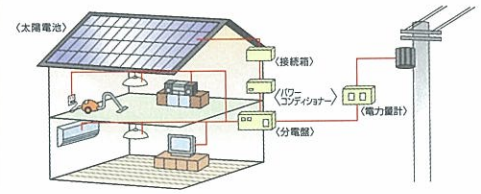
家庭用燃料電池エネファームは水の電気分解と逆の原理で発電しています。水の電気分解は水に電気を通して水素と酸素を取り出しますが、エネファームはLPガスから燃料となる水素を取り出し、空気中の酸素と反応させて発電し、電気と熱と水を発生させます。発電した電気は家中のどこでも使えますし、熱はお湯に変えてお風呂やキッチン、温水式床暖房などにも利用できます。



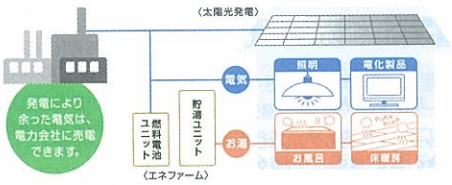
◎太陽光発電とは

太陽光発電システムは、太陽の光エネルギーを受けて太陽電池が発電した直流電力を、パワーコンディショナーにより電力会社と同じ交流電力に変換し、家庭内に電気を供給します。電力会社の配電線とつながっているので、発電電力が消費電力を上回った場合には電力会社に電気を買い取ってもらうこと(売電)ができます。※1

※1 太陽光発電で発電した電力に限られます。



◎エネファームと太陽光発電の“ダブル発電”で、電気代ゼロに ※2



エネファームと太陽光発電を併用する“ダブル発電”は、電力会社に買い取ってもらう電気量がぐんとアップするうえ、大幅なCO_2排出量削減に貢献できます。11月より始まる、太陽光発電の余剰電力固定価格買取制度により、買取価格も大幅にアップします。(“ダブル発電”の場合の買取価格は39円/kwh)

※2 設置されたご家庭の電気などのご使用状況により異なります。

自然エネルギーを利用した太陽光発電と、天候に左右されずに安定した電力を供給するエネファームの組み合わせで、環境にとてもやさしい“ダブル発電”。

※詳しくは、LPガス販売店にお問い合わせください。

太陽光発電協会ホームページ参照

ワンポイント栄養学

鮭

日本人にとって最もなじみ深い魚のひとつである鮭は、必須アミノ酸をバランスよく含む良質のタンパク源。脂肪にはDHA（ドコサヘキサエン酸）が豊富に含まれ、脳細胞を活性化させる効果があるといわれています。成長を促進させるビタミンB群、カルシウムの吸収を助けるビタミンD、さらに体内の活性酸素を除去する働きがあるアスタキサンチンが豊富に含まれる栄養価の高い魚なのです。

ミネストローネ

ミネストローネとは、イタリア語で「具沢山のスープ」。その名の通り、野菜がたくさん入って栄養満点です。

ガスコンロ 炒める・煮る ゆでる 03

＜材料/4人分＞

- じゃがいも 中1個
- にんじん 中1/2本
- 玉ねぎ 中1/2個
- セロリ 1/2本
- トマト 中2個
- にんにく 1片
- ベーコン 2枚
- 固形コンソメ 2個
- ローリエ 1枚
- オリーブオイル（またはサラダ油） 適量
- 塩、こしょう 適量
- パルメザンチーズ、パセリ 適量（好みで）

＜作り方＞

1. じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリを1cm角に切る。にんにくはみじん切り、トマトはざく切り、ベーコンは5mm幅に。
2. 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて中火で熱し、にんにくが色づきはじめたら玉ねぎを加えて3分ほど炒める。ベーコン、じゃがいも、にんじん、セロリを加え、さらに3分ほど炒める。
3. 水4カップを注ぐ。沸騰したらコンソメとトマト、ローリエを入れて火を弱め、ていねいにアクをすくい、ときどき底から混ぜながら30分煮込む。
4. 塩、こしょうで味を整えてから深皿に盛り、好みでパルメザンチーズやパセリを散らしてできあがり。

※ 上記は、あっさり風味のレシピです。濃厚なミネストローネがお好みの場合は、煮込むときにトマトジュースかみじん切りにした水煮トマト（缶詰）を加えてください。

ごまのシンプルクラッカー

オーブンで簡単に作れて、おやつに朝食に大活躍。チーズやジャムを乗せれば、パーティにもぴったり。

ガスオーブン 焼く 04

＜材料/オーブン天板2枚分＞

- 薄力粉 40g
- 全粒粉 60g（なければ薄力粉）
- 炒りごま（白または黒） 1カップ
- 水 120cc
- オリーブオイル（なければサラダ油） 大さじ2
- 塩 小さじ1/2

＜作り方＞

1. すり鉢に炒りごまの半量を入れてよくする。全粒粉、薄力粉、塩、油を加え、水を注ぎながらよく混ぜ合わせる。
2. オーブンを180℃に予熱する。温まる間に、1.の生地を、クッキングシートなどを敷いた天板にスプーンなどで薄く延ばす。できるだけ薄くすることと、厚さを均等にするのがポイント。形はお好みで。
3. 延ばした生地の全体に残りのごまをかけて、上から手で軽く押さえる。
4. オーブンで20〜30分、パリパリになるまで焼き上げたらできあがり。

※ ヘルシーなごまをたっぷり食べられるうれしいクラッカーです。スープに砕いて入れるとおいしい浮き身にもなります。保存する場合は、冷めてから密閉容器に入れて保存しましょう。

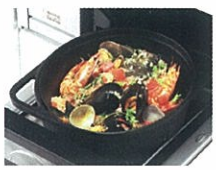
http://www.astomos.com/参照

▶ Siセンサーコンロのグリルで、便利にクッキング！

※下記の機能は、すべてのSiセンサーコンロに搭載されているものではありません。

オートグリルなら焼き魚もこんがりおいしく

姿焼、切身、干物と3種類から選び、オートグリル機能で焼き加減を設定するだけで自動的においしく焼き上げ、消火します。



ダッチオーブンで、おいしさぐんと広がる

ダッチオーブン対応グリルなら、「焼く・蒸す・煮る」がラクラク。パンやケーキまで、レパートリーが広がります。

いまお使いのコンロについてのお願い

センサーが搭載されていないガスコンロをお使いの場合は、全口にセンサーが搭載された最新のガスコンロ（Siセンサーコンロ）への買い替えをおすすめいたします。

LPガスで楽しく、おいしく

お手軽クッキング・サロン

vol.15

鮭といくらの親子どんぶり

鮭といくらをたっぷり使った海の幸の親子どんぶり。
ごはんはすし飯にして、さっぱりと賞味しましょう。

ガスコンロ グリル 01

＜材料/4人分＞
- ごはん …… 2〜2.5合分
- 甘塩の鮭 …… 2切れ
- いくら(しょうゆ漬けでも) 100〜120g
- 大葉 …… 3〜4枚
- 酒 …… 大さじ1

合わせ酢の材料
- 酢 …… 大さじ3
- 砂糖 …… 小さじ2
- 塩 …… 小さじ1

＜作り方＞
1. 酢と砂糖、塩を火にかけて煮溶かし、合わせ酢を作って冷ましておく。
2. 鮭の切り身に酒を振ってしばらく置く。水気をふいてからガスコンロのグリル等でこんがりと焼き、皮と骨を除いてほぐす。
3. ボウルに炊き立てのごはんを入れ、合わせ酢を少しずつ回し入れながら、しゃもじでよく混ぜる。ほぐした鮭を加え、さっくりと混ぜ込む。
4. 3.の酢飯を丼などに盛り、いくらと、細切りにした大葉を上に乗せればできあがり。

※ 上記は、鮭といくらの塩気が強い場合のレシピです。塩気が足りない場合は、しょうゆにめんつゆを少し加えたものを用意してもよいでしょう。

えびのチリソース炒め

本格中華の人気定番も、作ってみると意外に簡単。
卵を加えるレシピなので、仕上がりはマイルドです。

ガスコンロ 炒める 02

＜材料/3〜4人分＞
- むきえび(大きいもの) 300g
- 片栗粉 …… 小さじ2
- にんにく(みじん切り) 小さじ2
- しょうが(みじん切り) 小さじ1
- 長ねぎ(みじん切り) …… 大さじ4〜5
- トウバンジャン 小さじ1〜2
- 卵(小) …… 1個
- サラダ油 …… 100cc
- ごま油 …… 小さじ2

下味の材料
- 酒 …… 大さじ1
- 塩 …… 小さじ1/3
- オイスターソース …… 小さじ2(あれば)

チリソース用調味料
- しょうゆ …… 小さじ2
- ケチャップ …… 大さじ4
- 酒 …… 大さじ2
- 砂糖 …… 大さじ1
- 片栗粉 …… 小さじ3
- 鶏がらスープ …… 100cc

＜作り方＞
1. えびは、水洗いしてから背わたを取る。ペーパータオルなどでよく水気をきり、ボウルで＜下味の材料＞をからめておく。＜チリソース用調味料＞は合わせておく(鶏がらスープは、市販の顆粒のものをお湯で溶いたものでOK)。
2. 中華鍋にサラダ油100ccを入れて低温(約160℃)に熱する。1.のえびに片栗粉をまぶし、半分ずつ、色が鮮やかになる程度に揚げ、取り出しておく。
3. 鍋に大さじ2.の油を残して中火で熱し、にんにくとしょうがを炒める。色がつき始めたら長ねぎを加え、さらにトウバンジャンを加えてからめる。香りが出たら、よく混ぜた＜チリソース用調味料＞を回し入れて火を強め、沸騰し、とろみがつくまで熱する。
4. えびを鍋に戻してごま油を加え、溶き卵を回し入れて全体を混ぜ合わせる。えびが熱くなった程度で火を止め、皿に盛ってできあがり。

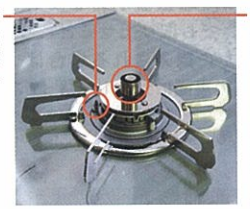
全口センサー搭載!
ガスコンロは進化しました。

▶安心センサーで、さらに快適クッキング

2008年4月から製造されている家庭用ガスコンロ(卓上1口コンロを除く)は、すべてのバーナーに最新センサーが装備されたSiセンサーコンロとなっています。さまざまな安全機能と便利機能を搭載し、より安心してキッチンライフが楽しめます。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

煮こぼれなどで火が消えてしまったらガスを遮断する**「立ち消え安全機能」**



センサーが鍋底の温度を感知して、250℃以上になるとガスをストップ。自然発火を防ぐ**「天ぷら油過熱防止機能」**

万が一消し忘れても、一定時間を過ぎると消し忘れと判断して自動消火する**「コンロ・グリル消し忘れ消火機能」**

株式会社ハーマン・カタログ参照

正しく使って安全・安心の毎日

LPガス安全百科

この「LPガス安全百科」は、LPガスを安心・快適にお使いいただくために知っておくべきポイント等を分かりやすくまとめたものです。ご家族の皆さまでご覧ください。

※これは一般家庭用の周知文書ですので、重量販売用・業務用のお客さまは別途専用の周知文書をお読みください。

安心・安全のための心がけポイント

――LPガスを安心・安全にお使いいただくためのお願いです。――

冬のガスライフはここをチェック！

日頃からの心がけに加え、雪の多い冬は特に下記の注意が必要です。

ボンベは、長時間、直射日光に当たることのないよう、収納庫に入れましょう。

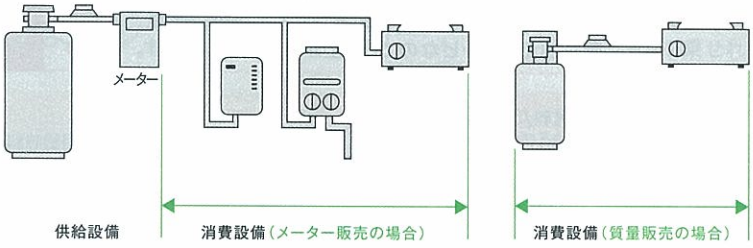
寒冷地では、地面の凍結に備えてコンクリート台の上にボンベを設置し、普段から設備や周囲を除雪しておいてください。

雪おろしの際は、ボンベ等の供給設備に損傷を与えないようご注意ください。

長期間使用しなかった排気筒は、使用前に鳥が巣を作っていないかどうか確認してください。

消費設備の維持・管理はお客さまで

ボンベ等、「供給設備」の維持・管理は当店の、「消費設備」の維持・管理はお客さまの責任となります。ガス漏れなどには十分注意してください。



※供給設備」は、容器交換のつど当店が点検します。
※「供給設備」の点検と「消費設備」の調査については、4年に1回以上実施します。調査の結果、改善が必要な「消費設備」についてはお客さまの責任で改善をお願いいたします。
※風呂釜や大型湯沸器など、固定式の燃焼器の修理や変更は、お客さまの手ではなさらないでください。
※消費設備を変更した際は、その旨、当店にご連絡ください。

□小型容器（8kg以下）をご使用の場合

- 容器が転倒しない平らな場所でお使いください。
- 使用後は、必ず容器のバルブを閉めてください。
- 安全に長く使うため、ガス機器は定期的に点検を受けましょう。
- 容器に火気を近づけないでください。
- 火気等を避け、風通しのいい専用の場所に保管してください。

□こんなところにもご注意ください！

❶ 就寝前や外出時には器具栓および元栓を閉める。

❷ マッチで点火する場合は、マッチを着けてから器具栓を開く。

❸ ゴム管の点検方法等
- ひび割れや硬さを点検する。
- ガス漏れを点検する。
- 三つ又を使用しない。

□新しいガス器具をお求めの時は

- 必ずLPガス専用の器具をお使いください。LPガスは都市ガスと比べてカロリーが高いので、都市ガス用の器具は使用できません。
- 各種安全装置つきの新しい器具をお選びください。
- ご使用開始前に、取扱説明書をよくお読みください。説明書は、いつでも取り出せるところに保管しましょう。
- ガス器具を新たに購入される場合は、当店にご連絡ください。
- LPガス用器具の裏面にシールが貼ってありますので、ご確認ください。

（燃焼器具プレート）　（検定合格マーク）　（技術基準適合マーク※1）

（技術基準適合マーク※1）　（自主検査マーク）　（自主検査マーク※2）

※1 平成12年からの新マーク ／ ※2 平成7年からの新マーク

＜ご注意！＞
・換気が不十分な状態でガス機器を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒を起こし、死亡にいたる恐れがあります。
・点火してもすぐ火が消える場合には、再点火しないで、至急お買い求めになった販売店や機器メーカー、当店にご連絡ください。